

**KARAKTERISTIK KIMIA DAN SENSORI MINUMAN
FUNGSIONAL SUSU PASTEURISASI DENGAN
PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN
PEGAGAN (*Centella asiatica*)**

SKRIPSI

Oleh:

**CAESANDRA INDAH ARLINA
B.1910523**



**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI
FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL
UNIVERSITAS DJUNDA BOGOR
BOGOR
2023**

**KARAKTERISTIK KIMIA DAN SENSORI MINUMAN
FUNGSIONAL SUSU PASTEURISASI DENGAN
PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN**

PEGAGAN (*Centella asiatica*)

Oleh:

**CAESANDRA INDAH ARLINA
B.1910523**

SKRIPSI

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar **Sarjana Teknologi Pangan**
pada Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Ilmu Pangan Halal,
Universitas Djuanda Bogor

**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI
FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL
UNIVERSITAS DJUANDA BOGOR
BOGOR
2023**

Judul : Karakteristik Kimia dan Sensori Minuman Fungsional
Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Ekstrak Daun
Pegagan
Nama : (*Centella asiatica*)
NIM : Caesandra Indah Arlina
Program Studi : B.1910523
Jurusan : Teknologi Pangan
Fakultas : Teknologi Pangan
: Ilmu Pangan Halal

Disetujui Oleh,



Distya Riski Hapsari, S.TP., M.Sc
Pembimbing Utama



Intan Kusumaningrum S.Si., M Si
Pembimbing Pendamping

Disahkan Oleh,
Dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal
Universitas Djuanda Bogor

Dr. Helmi Haris, Ir, M.S
NPP. 213 870 972

Tanggal lulus: 21 Juni 2023

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Caesandra Indah Arlina
Nomor Induk Mahasiswa (NIM) : B.1910523
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Ilmu Pangan Halal
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi
Alamat : Kp. Kaum II No. 22 b RT.03/03
Kel. Leuwiliang Kec. Leuwiliang Kab. Bogor
16640

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang saya buat ini dengan judul: **Karakteristik Kimia dan Sensori Minuman Fungsional Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Ekstrak Daun Pegagan (Centella asiatica)**. Adalah karya **saya sendiri** dan semua sumber, baik yang dikutip maupun yang dirujuk telah saya nyatakan dengan sebenar-benarnya.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan dipergunakan sebagaimana mestinya.



**SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA
ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN PENGEMBANGAN ILMU
PENGETAHUAN (AKADEMISI)**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Caesandra Indah Arlina

Tempat, Tanggal Lahir : Jakarta, 01 Desember 2001

Nomor KTP (NIK) : 1307064112010001

Nomor Induk Mahasiswa (NIM) : B.1910523

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Ilmu Pangan Halal

Jenis Karya Ilmiah : Skripsi

Untuk pengembangan ilmu pengetahuan, maka saya **menyetujui** untuk memberikan kepada Universitas Djuanda Bogor **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** beserta perangkat yang ada (jika diperlukan) atas karya ilmiah saya yang berjudul:

**“Karakteristik Kimia dan Sensori Minuman Fungsional Susu Pasteurisasi
dengan Penambahan Ekstrak Daun Pegagan (Centella asiatica)”**

Dengan pemberian Hak Bebas Royalti Non-eksklusif ini, maka Universitas Djuanda Bogor berhak menyimpan mengalihmedia (atau dalam bentuk lainnya), mengelola dalam bentuk pangkalan data, merawat dan mempublikasikan Skripsi **tanpa seizin saya**, dan tetap mencantumkan nama saya dan pembimbing Skripsi tersebut.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, tanpa ada tekanan dari pihak manapun juga. Terima kasih.



RIWAYAT HIDUP

Penulis memiliki nama lengkap Caesandra Indah Arlina lahir pada tanggal 01 Desember 2001 di Jakarta. Putri pertama dari dua bersaudara dari pasangan Bapak Aris Suprianto dan Ibu Herlina.

Penulis menempuh jenjang pendidikan formal di SD Negeri 01 Koto Alam dari tahun 2007 sampai 2013. Masuk ke SMP Negeri 09 Payakumbuh dari tahun 2013 sampai 2016, kemudian melanjutkan ke SMK Negeri 01 Leuwiliang pada tahun 2016 sampai 2019, dan penulis terdaftar sebagai mahasiswa program strata satu (S1) jurusan Teknologi Pangan dan Gizi pada tahun 2019 di Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor.

Semasa perkuliahan, penulis pernah mengikuti Unit Kegiatan Mahasiswa (UKM) Lingkar Studi Pers (LSP) tahun 2019, Kreasi Matepa tahun 2021, dan peraih pendanaan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) tahun 2021. Selain itu, sebagai salah satu persyaratan lulus studi program Sarjana Universitas Djuanda Bogor, penulis melakukan beberapa kegiatan tugas akhir seperti Kuliah Kerja Nyata (KKN) tahun 2021 di bawah bimbingan Ibu Titi Rohmayanti, S.Si., M.Si dan Praktik Lapang (PL) tahun 2022 di bawah bimbingan Ibu Tiana Fitrilia S.Pd., M.Si. Tahun 2022 penulis melakukan penelitian skripsi dengan judul

”Karakteristik Kimia dan Sensori Minuman Fungsional Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Ekstrak Daun Pegagan (*Centella asiatica*)” di bawah bimbingan Ibu Distya Riski Hapsari, S.TP., M.Sc dan Ibu Intan Kusumaningrum, S. Si., M.Si.

PRAKATA

Alhamdulillah, puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT karena berkat rahmat dan hidayah-NYA penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Karakteristik Kimia dan Sensori Minuman Fungsional Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Ekstrak Daun Pegagan (*Centella asiatica*)”**. Melalui kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Helmi Haris, Ir., M.S. sebagai dekan Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor.
2. Ibu Raden Siti Nurlaela, A.Md.AK.,S.TP.,M.TP selaku dosen pembimbing akademik penulis
3. Ibu Distya Riski Hapsari, S.TP., M.Sc selaku pembimbing utama yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan memberikan pengarahan serta masukan kepada penulis dalam pelaksanaan penelitian skripsi ini.
4. Ibu Intan Kusumaningrum, S. Si., M.Si selaku pembimbing pendamping yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan memberikan pengarahan serta masukan kepada penulis dalam pelaksanaan penelitian skripsi ini.

Penulis mengucapkan terima kasih atas segala bimbingan, arahan, dan pengorbanan yang diberikan kepada penulis dalam menyusun skripsi ini. Semoga skripsi yang penulis susun ini dapat bermanfaat bagi penulis sendiri dan bagi semua pihak.

Bogor, 21 Juni 2023

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Dalam perjalanan pendidikan sampai laporan skripsi ini terselesaikan, penulis menyadari banyak pihak yang membantu baik moril, meteril, maupun doa. Oleh karena itu, pada kesempatan ini saya sampaikan terima kasih kepada:

1. Ayah dan Bunda tercinta yang telah memberikan dorongan moril dan materil serta doa yang tulus kepada penulis.
2. Ibu Distya Riski Hapsari, S.TP., M.Sc, Ibu Intan Kusumaningrum, S. Si., M.Si dan ibu Arti Hastuti S.TP., M.TP yang telah mempercayai, membimbing, dan memberikan dukungan kepada saya.
3. Adik, saudara, dan keluarga besar tercinta yang telah memberikan motivasi dan doa kepada penulis
4. Lia Amelia selaku teman seperjuangan yang telah menemani dan membantu penulis selama perjalanan kuliah hingga penelitian
5. Sahabat-sahabat terbaik saya yang telah meluangkan waktu untuk mendengarkan keluh kesah serta memberikan dukungan kepada penulis
6. Teman-teman satu perjuangan FIPHAL terutama kelas TPG B 2019 Universitas Djuanda Bogor yang telah memberikan motivasi dan pemikiran kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan skripsi ini.

Mudah-mudahan setiap tetes peluh yang keluar dari semua pihak dapat menjadi ladang kebaikan. Aamiin.

Bogor, 21 Juni 2023

Penulis